

**MENU CANTINE DE COULGENS ET JAULDES
DU 08/04/24 AU 24/05/24**

Lundi	08/04 LENTILLES VINAIGRETTE GRATIN DE CEREALES MEDITERRANENNES EMMENTAL SALADE DE FRUITS FRAIS		29/04 BROCOLIS VINAIGRETTE VIENNOISE DE VOLAILLE BLE MONT CADI FRAISES	06/05 RADIS BEURRE SAUTE DE VEAU POIS CASSES BUCHE DU PILAT ET SA CONFITURE	13/05 CHOUX-FLEURS VINAIGRETTE PAUPIETTE DE LAPIN PUREE DE P. DE TERRE SAMOS POMME	
Mardi Pains bio tous les mardis	09/04 CONCOMBRES AU YAOURT BŒUF BRAISE GRATIN DE CHOUX- FLEURS FLAN PATISSIER		30/04 CELERI REMOULADE CROZIFLETTE RIZ AU CHOCOLAT	07/05 SALADE PATES EPINARDS FLORENTINES ŒUFS DURS EDAM KIWI	14/05 COLESLOW SAUTE DE BŒUF CAROTTES VICHY TARTARE ECLAIR CHOCOLAT	21/05 MACEDOINE DE LEGUMES SAUTE DE VEAU GRATIN DE COURGETTES MONT CADI FRAISES
Jeudi	11/04 CAROTTES RAPEES SAUTE DE PORC COQUILLETES FROMAGE BLANC ET SA CONFITURE		02/05 TABOULE POISSON FRAIS HARICOTS VERTS BRIE BANANE		16/05 BETTERAVES ROUGES LASAGNE VEGETA GOUDA POIRE AU SIROP	23/05 MAQUEREAUX A LA MOUTARDE ROTI DE PORC HARICOTS BLANCS TARTARE COMPOTE POMME/BANANE
Vendredi	12/04 PATE DE CAMPAGNE CUBE DE POISSON BLANC SAUCE CITRONNE POMMES VAPEUR BUCHE DE CHEVRE POMME / BANANE		03/05 SALADE VERTE / CROUTONS HACHI PARMENTIER YAOURT SUCRE		17/05 SALADE STRASBOURGEOISE POISSON FRIT (frais) PETITS POIS ENTREMET	24/05 TOMATE VINAIGRETTE POISSON SAUCE TOMATE RIZ BASMATI YAOURT AROMATISE

DES MODIFICATIONS PEUVENT INTERVENIR AU COURS DU MOIS

Toutes les viandes origine France. Les menus sont établis sur 20 repas pour suivre le plan nutritionnel.

Produits bio Produits local Menu végétalien Produit Bio et Local